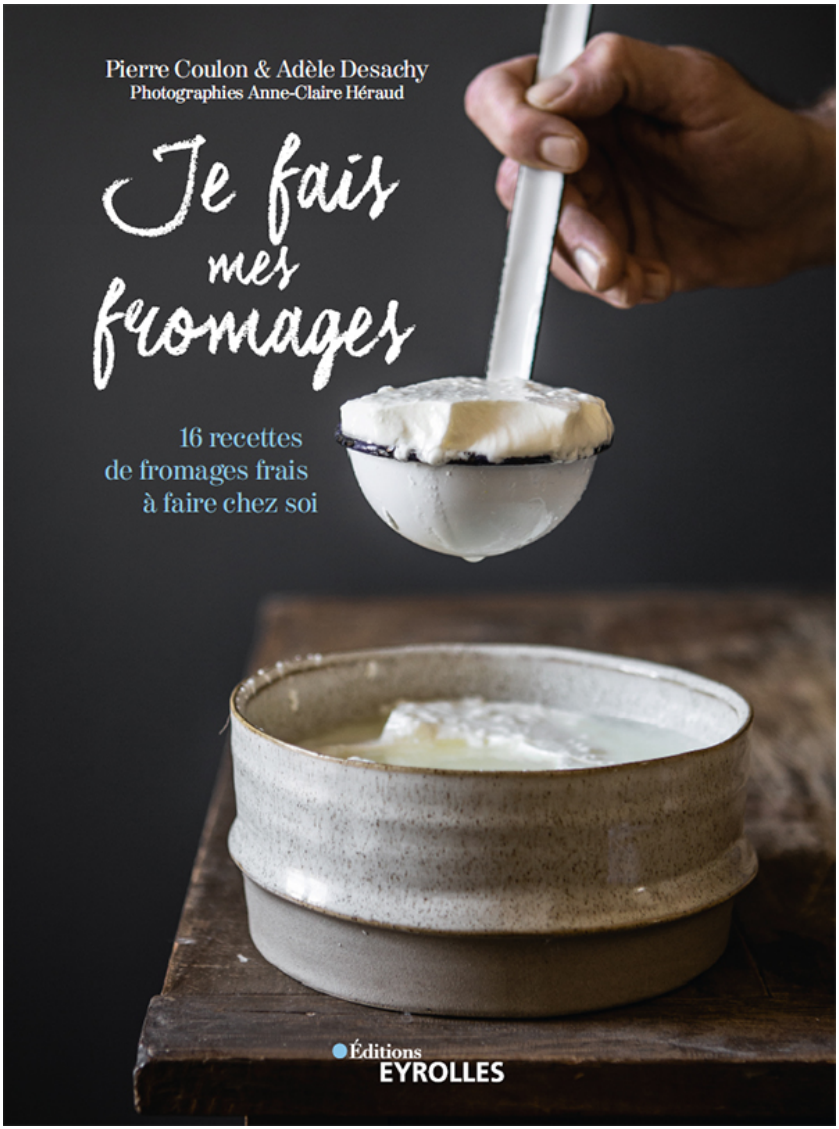
Pierre Coulon & Adèle Desachy
Photographies Anne-Claire Héraud
Je fais mes fromages
16 recettes de fromages frais à faire chez soi
Éditions EYROLLES

Résumé

16 recettes simples, économiques et réalisables dans votre cuisine !

Faire son fromage sans être fromager, c'est possible ! Réaliser chèvres frais, faisselle, feta, mascarpone ou petits fromages affinés dans votre cuisine, sans matériel ni ingrédients compliqués est à votre portée si vous suivez les recettes de Pierre Coulon. Testées et validées par Adèle Desachy, elles vous feront découvrir le plaisir de préparer vous-même des fromages sains, économiques et délicieux.

- Des astuces anti-gaspi
- Des recettes pour cuisiner vos fromages
- Des conseils de professionnels : producteur de lait, formateur crémier-fromager, chevrière-fromagère, alpagiste et fromagère affineuse

Pierre Coulon & Adèle Desachy
Photographies Anne-Claire Héraud

Je fais mes fromages

16 recettes
de fromages frais
à faire chez soi

Éditions EYROLLES

Photographies : Anne-Claire Héraud
Mise en pages : Caroline Fourier

Éditions Eyrolles
61, bd Saint-Germain
75240 Paris Cedex 05
www.editions-eyrolles.com

Tous droits réservés.
En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation de l'Éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris.

© Éditions Eyrolles, 2019
ISBN : 978-2-212-67761-4

Sommaire

L'histoire de ce livre

Six bonnes raisons de fabriquer ses fromages

Comment faire ses fromages ?

Les ingrédients

Le lait

Aldric Vandermeersch Producteur de lait de vache bio

La crème

Les ferments

La présure

Le sel

Le matériel

Les principales étapes de fabrication

L'ensemencement

L'emprésurage

Le caillage

Le moulage et l'égouttage

Le salage

Les règles d'hygiène

Les règles de conservation

Guillaume Rajat Formateur crémier-fromager

Nos 8 conseils avant de commencer

Les recettes

Le fromage blanc

Le fontainebleau

La faisselle

La cervelle de canut

Les caillebottes

Les petits-suisses

Le fromage frais à tartiner

Les billes de fromage frais, tomates confites, sésame et ciboulette

Comme du Philadelphia®

Comme du Kiri®

Le chèvre frais

Les figues rôties au miel, romarin et chèvre frais

Cécile Le Pape Chevrière-fromagère

Comme de la feta

Les feuilletés feta-menthe

L'halloumi

L'halloumi grillé

La tomme blanche

Frédéric Ouvrier-Buffet Alpagiste et fabricant de fromage en Haute-

Savoie

Comme un saint-marcellin, le petit fromage affiné

Comme un saint-félicien, le double crème

Comme un brillat-savarin, le triple crème

Virginie Boularouah Fromagère affineuse

Le mascarpone

Le beurre demi-sel

SOS

L’histoire de ce livre

Tout est parti d'un défi : *et si je fabriquais mon propre fromage ?* Dans ma petite cuisine d'appartement, à des kilomètres de toute vache laitière… et surtout, sans aucune formation dans ce domaine.

Comment transformer cette bouteille de lait en fromage frais ? Des ouvrages me promettent de réussir des bleus en cultivant des moisissures aux noms improbables ou même d'affiner des fromages d'alpage… plus grands que ma cuisine. Je ne peux pas investir dans 400 litres de lait et je n'ai pas très envie de jouer l'apprentie-chimiste. Je m'apprête à abandonner.

C'est alors que je rencontre le fromager Pierre Coulon. Dans sa boutique du 18e arrondissement de Paris, il fabrique faisselles, chèvres frais, buchettes et crottins. Accepterait-il de dévoiler ses recettes, d'adapter ses proportions pour que cela soit réalisable à la maison ? De donner ses secrets de fabrication ? Oui ! Il est d'accord. Pierre me confie ses recettes techniques, une à une, je les décrypte, je les teste, je les goûte. Parfois c'est une réussite immédiate. D'autres fois, plusieurs tentatives sont nécessaires. Il se penche sur mes productions, m'explique d'où viennent mes ratés. Ensemble, nous réécrivons les recettes, nous les clarifions au maximum et nous ajoutons des conseils et astuces. Vous avez entre les mains le résultat de cette expérimentation grandeur nature. Nous avons voulu en faire un livre afin que mes essais profitent à tous ceux qui ont envie de se lancer dans cette fabrication. Suivez nos indications et vous réussirez vos fromages.

Ici, pas de comté, de fourme ou de brie. Ces recettes nécessitent un équipement très particulier et trop compliqué. En revanche, préparez-vous à déguster du chèvre frais, de la feta et des petits fromages affinés. Des recettes simples et réalisables, même dans une toute petite cuisine !

Adèle Desachy

Six bonnes raisons de fabriquer ses fromages

POUR AVOIR DES FROMAGES BIO À PRIX IMBATTABLE

Vous rencontrez parfois des difficultés à trouver des fromages issus de l'agriculture biologique ? Contournez ces difficultés en les fabriquant vous-même. Beaucoup d'enseignes proposent désormais du lait labellisé bio. À la clé, une économie : des fromages bio moins chers que ceux que vous trouvez dans le commerce.

POUR DÉCOUVRIR UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Apprendre à faire son fromage permet de découvrir des techniques issues de nos campagnes et de nos ancêtres. Ma mère m'a souvent raconté ses goûters d'enfance, l'odeur du lait caillé, les faisselles fabriquées avec le lait de la ferme. Quelle joie de découvrir ces plaisirs simples ! Et quelle fierté de déguster un fromage frais que l'on vient de fabriquer.

POUR UNE ALIMENTATION ÉCOLOGIQUE

Faire son fromage maison permet de se réapproprier le contenu de son assiette. Pour la base, quatre ingrédients seulement sont nécessaires : du lait, de la présure, des ferments et du sel. Loin des listes interminables de certains produits industriels ! Vous avez la possibilité de choisir chaque produit, chaque producteur et de privilégier les filières artisanales et les circuits courts.

POUR ÊTRE CRÉATIF

En prenant en main la fabrication de vos fromages, vous avez la possibilité de les décliner selon vos goûts. Fromage blanc au lait de brebis, fromage frais à la sarriette, moulage dans des formes amusantes, laissez libre court à votre créativité ! Les possibilités sont infinies.

PARCE QUE C'EST BON

En choisissant des ingrédients de qualité, vous obtiendrez des fromages au goût authentique. Selon le lait que vous utilisez, les saveurs et les odeurs varieront légèrement. Vous pourrez observer, fabrication après fabrication, l'incroyable richesse organoleptique de vos fromages !

POUR S'AMUSER

Quoi de plus ludique que de fabriquer son fromage soi-même ? Le passage du lait de l'état liquide à l'état solide est une étape assez fascinante. C'est l'occasion de comprendre comment la présure et les ferments agissent et transforment le lait. Le fromage est une matière vivante, qui évolue et qu'il est passionnant d'observer. Les enfants et les grands enfants adorent. Vous ne regarderez plus jamais un chèvre frais de la même façon !

Comment faire ses fromages ?

Pour commencer, un peu de chimie ! Depuis des millénaires, tous les fromages sont issus d'un même procédé de fabrication : le caillage du lait. Pour la petite histoire, cette découverte aurait eu lieu en transportant du lait dans une caillette, une poche de l'estomac d'un ruminant. Cet organe permet au jeune animal de bien digérer le lait… en le faisant cailler. L'action de la présure venait ainsi d'être mise à jour. Le premier fromage était né. Au départ, cette petite trouvaille permettait surtout de conserver le lait, ingrédient nourrissant et ô combien périssable à l'état brut.

Les fromages se comptent à présent par milliers. Rien qu'en France, il en existe plus de 1 600. Les recettes se sont multipliées et complexifiées, mais les ingrédients de base sont restés les mêmes : du lait, des ferments, de la présure et du sel.

Les ingrédients

Le lait

Pour faire un bon fromage, il faut d'abord un bon lait. Facile à dire, mais faire la différence entre tous les types de laits proposés n'est pas évident : lait UHT, lait cru, lait frais, lait microfiltré, lait écrémé, lait de chèvre… Comment s'y retrouver entre toutes ces bouteilles et toutes ces briques ? Tous les types de laits se prêtent-ils à la fabrication de fromage ? Quels laits choisir ?

Le lait cru

Onctueux et riche en goût, c'est le lait idéal pour fabriquer du fromage. Après la traite, il a été refroidi et conservé à une température comprise entre 0 °C et 4 °C. N'ayant pas été chauffé, il a gardé toutes ses bactéries lactiques naturelles et se prête donc très bien à la fabrication de fromage. Pour être vendu, de nombreux contrôles sont effectués, sur sa composition et également sur l'état sanitaire des vaches. Pour le reconnaître, c'est facile, il possède un bouchon jaune. Mais attention, il ne se conserve que trois jours.

Où trouver du lait cru ?

La meilleure option consiste à aller chercher le lait directement à la ferme, car le produit sera frais et bon marché. Certains producteurs sont également présents sur les marchés ou proposent leur lait via un réseau de vente directe.

Les magasins bio sont de plus en plus nombreux à proposer du lait cru. Renseignez-vous sur le ou les jours de livraison.

Tout d'abord, parce que le lait cru ne se conserve que trois jours. Mais aussi car les volumes livrés sont généralement assez faibles et les consommateurs de plus en plus nombreux ! Il faut donc être rapide.

Vous pouvez également espérer trouver du lait cru chez votre fromager. Certains proposent de passer commande.

Le lait frais pasteurisé

Contrairement au lait cru, il a été chauffé à 72 °C pendant au moins 15 s, puis refroidi. Il perd ainsi ses micro-organismes. L'avantage de ce lait est qu'il se conserve plus longtemps que le lait cru, environ une dizaine de jours au réfrigérateur. Mais son inconvénient réside dans le fait qu'il est parfois un peu plus difficile d'en faire du fromage : la pasteurisation dénature une partie des protéines du lait et le caillé pourrait avoir plus de mal à prendre.

Où trouver du lait frais pasteurisé ?

On en trouve partout : supermarchés, magasins bio, marchés, circuits courts, etc. mais si vous le pouvez, privilégiez une production artisanale.

Le lait frais microfiltré

Plutôt que d'être chauffé, ce lait est débarrassé de ses bactéries par filtration. La crème est d'abord séparée du lait et suit un processus de pasteurisation standard. Le lait écrémé est ensuite filtré dans des membranes très fines qui emprisonnent les micro-organismes indésirables. Enfin, la crème et le lait sont mélangés.

Où trouver du lait frais microfiltré ?

Il se trouve partout, il se conserve une quinzaine de jours et 48 h après ouverture.

> **LES LAITS À ÉVITER**
>
> ***Le lait UHT** : il s'agit du lait vendu en brique, hors zone réfrigérée. Il a été stérilisé selon la technique particulière dite d'« Ultra haute température », qui consiste à le chauffer à 135-140 °C pendant quelques secondes pour détruire tous les micro-organismes présents. Cette température modifie également la nature des protéines et le lait UHT caille difficilement. Le transformer en fromage est un défi !*
>
> ***Le lait en poudre :** grâce à la déshydratation, le lait a encore gagné en durée de conservation. Le lait en poudre vous permet astucieusement d'obtenir des yaourts plus fermes. Il ne vous est en revanche d'aucune utilité pour les fabrications fromagères.*
>
> ***Le lait concentré :** ce lait a subi une longue cuisson afin de faire évaporer*

une grande partie de l'eau qu'il contenait. Il passe son tour pour le fromage, mais il pourra peut-être avoir une place dans votre dessert ?

Laits de vache, de chèvre et de brebis

Le lait le plus courant est le lait de vache mais d'autres laits peuvent être utilisés pour fabriquer du fromage. Le lait de chèvre a une composition assez semblable à celle du lait de vache. Tandis que le lait de brebis est plus riche. Ces trois laits ont en revanche des goûts très différents. Toutes les recettes de ce livre peuvent être réalisées indifféremment avec ces laits, selon vos goûts. Il est même possible de faire des mélanges. Pour obtenir un goût de chèvre moins prononcé, mettez 50 % de lait de chèvre et 50 % de lait de vache, par exemple.

Le lait de vache est vendu dans la plupart des magasins ; quant au lait de chèvre ou de brebis, on en trouve de plus en plus facilement dans les magasins bio. Cependant, dans la majorité des cas, il s'agit de lait UHT. Comme pour le lait de vache, préférez le lait cru ou les laits pasteurisés et artisanaux. Vous pourrez en trouver sur certains marchés ou via des réseaux de vente directe.

ET LES « LAITS » VÉGÉTAUX ?

« Lait » de soja, de riz, d'amande… le choix est vaste mais ces boissons végétales ne permettent pas de fabriquer du fromage, selon les méthodes traditionnelles. Elles ne sont donc pas adaptées aux recettes de ce livre.

Les différentes teneurs en matières grasses

Dans une laiterie, l'écrémeuse – un appareil qui utilise la force centrifuge – sépare le lait de la crème. La quantité souhaitée de crème est ensuite réintroduite.

Le lait entier contient 36 g de matières grasses par litre de lait et possède un bouchon rouge, il est riche en arômes. C'est le plus indiqué pour la fabrication du fromage.

Le lait demi-écrémé contient de 15 à 18 g de matières grasses par litre de lait et possède un bouchon bleu.

Le lait écrémé ne contient plus de matières grasses et possède un bouchon vert.

En conclusion, lorsque vous choisissez votre lait pour faire un fromage, **le lait**

cru (de vache, chèvre ou brebis) est le plus recommandé, mais les recettes fonctionnent également avec les autres types de laits ! Avec du lait demi-écrémé ou écrémé, vous obtiendrez des caillés plus mous et surtout moins de rendement... donc moins de fromage à l'arrivée. À l'inverse, plus on a de matières grasses au départ, plus le rendement sera important !

Aldric Vandermeersch,

PRODUCTEUR DE LAIT DE VACHE BIO

À 25 km du Havre, au cœur de la campagne normande, les 55 vaches d'Aldric de races Normande et Montbéliarde produisent un lait labellisé bio. Une grande partie est transformée sur place en yaourt, beurre et crème.

Comment obtient-on un lait de qualité ?

Pour avoir un bon lait, l'herbe doit représenter la majeure partie de l'alimentation des vaches. Ce sont avant tout des ruminants ! Mes vaches pâturent le plus possible, de mars à novembre et l'hiver, le fourrage prend le relais. L'herbe représente au moins 75 % de leur alimentation. Et ça se voit : leur lait a une belle couleur jaune !

Pourquoi avez-vous choisi de faire du lait bio ?

Le label représente avant tout une garantie pour le consommateur : le lait ne contient pas de résidu de pesticides. La demande pour ce type de produit est de plus en plus importante. Dans les faits, je n'ai quasiment rien changé. Avant d'avoir ce label, mon élevage reposait déjà sur un système herbagé (une alimentation à base d'herbe pâturée) et un système de polyculture-élevage. Les céréales bio que je produis (blé, orge, épeautre…) complètent l'alimentation des vaches.

Quel lait conseillez-vous pour faire du fromage ?

Il faut un lait de qualité, pour un goût authentique, choisissez du lait cru. Parmi les laits pasteurisés, privilégiez le lait entier « non homogénéisé », fabriqué dans de petites fermes. Peu modifié, il conserve plus de propriétés. Méfiez-vous d'un lait qui a une DLC (Date limite de consommation) supérieure à 10 jours. Chauffé à très haute température, il a perdu une grande partie de ses qualités. Certaines races produisent un lait plus adapté à la transformation fromagère : c'est le cas des normandes et des montbéliardes, par exemple.

Le lait cru est-il plus contraignant à produire que du lait destiné à être pasteurisé ?

Le plus compliqué à gérer, ce sont les dates de conservation, beaucoup plus courtes ! Je ne le conserve que deux jours (contre 10 pour le lait pasteurisé) ce qui demande une très bonne organisation. Les conditions de production sont identiques : le lait passe dans un filtre et des analyses régulières sont réalisées. À la différence du lait pasteurisé, le lait cru est directement mis en bouteille et refroidi au frais.

Il existe une méfiance vis-à-vis du lait cru, qu'en pensez-vous ?

J'ai toute confiance en mon lait cru ! Les vaches doivent être en bonne santé, avoir une alimentation de qualité ; la conservation du lait en dépend. Leur environnement doit être propre, leur litière notamment, pour éviter le développement de bactéries indésirables. Un agriculteur qui transforme son lait, comme je le fais, est forcément plus attentif. La moindre baisse d'attention ou de qualité se répercute directement sur les produits fabriqués.

Le lait cru n'est donc pas plus « risqué » ?

Tant que l'on respecte les règles d'hygiène et de conservation, un lait cru, riche en flore, se défend mieux contre des éventuelles bactéries indésirables.

La nature a horreur du vide ! Contrairement à ce que l'on peut penser, avec un lait aseptisé, le risque de contaminations est plus élevé.

Pourquoi le lait n'a pas toujours le même goût ? Faut-il s'en inquiéter ?

L'alimentation joue un grand rôle dans le goût du lait. L'été, les vaches sont au grand air, consomment davantage d'herbe et auront donc un lait moins gras qu'en hiver. Les variations sont normales : on doit plutôt s'étonner qu'un lait ait le même goût toute l'année ! Selon les races, les laits auront aussi des saveurs différentes.

Comment bien conserver son lait ?

Avant ouverture, respectez les DLC (Date limite de conservation). Après

ouverture, faites attention à bien respecter la chaîne du froid pour éviter la multiplication de germes.

La crème

Pour certaines recettes, le lait entier ne suffit pas. Il est parfois nécessaire d'enrichir la préparation avec de la crème. La quantité de matières grasses influence le goût, la texture du fromage, mais également le rendement (la quantité de fromage obtenue pour un volume laitier donné).

La fabrication de la crème

Le lait passe l'étape de l'écrémage : une centrifugeuse tourne très rapidement et permet de séparer la crème et le lait. Le lait, plus lourd, migre vers les parois, tandis que la matière grasse, plus légère, est attirée vers le centre. À l'issue de l'écrémage, on récupère du lait écrémé et de la crème. Cette crème sera réinjectée dans le lait afin d'obtenir du lait demi-écrémé et du lait entier. Elle servira aussi à fabriquer du beurre.

Les différents types de crème

La crème crue est douce et onctueuse, elle se conserve quelques jours au réfrigérateur. Elle est difficile à trouver, à moins d'aller directement à la ferme, au marché ou dans certaines crémeries.

La crème fleurette a été pasteurisée, elle se conserve au frais : avant ouverture, il faut respecter la DLC du fabricant (qui est généralement d'environ 15 jours) et deux à trois jours après ouverture.

La crème épaisse a été ensemencée par des ferments lactiques puis maturée, c'est ce qui lui donne cette texture dense et ce goût acidulé. Elle se conserve au frais : avant ouverture, il faut respecter la DLC du fabricant (qui est généralement d'environ 30 jours) et deux à trois jours après ouverture.

La crème liquide UHT a été stérilisée, elle se conserve à température ambiante avant ouverture et au réfrigérateur ensuite.

QUELLE CRÈME UTILISER ?

Pour les recettes de ce livre, il est préférable d'utiliser de la crème fleurette. Excepté l'étape de la pasteurisation, elle a subi peu de transformation. Fluide, elle se mélange très bien aux différentes préparations.
Vous la trouverez au rayon frais des supermarchés en petites bouteilles ou briquettes, avec la mention « fleurette ».

Les ferments

Les ferments lactiques permettent la transformation du lait en produits laitiers grâce à la fermentation. Ces bonnes bactéries vont changer le lactose en acide lactique et ainsi modifier les propriétés initiales du lait : changement de texture, développement des arômes, allongement de la durée de conservation…

Il existe deux types de ferments lactiques, leurs noms peuvent effrayer, mais vous allez vous familiariser avec, afin, notamment, de ne pas les confondre (et d'éviter ainsi un potentiel échec).

Les ferments mésophiles

Ils se développent à température modérée, de 20 à 30 °C, et sont utilisés dans la fabrication des produits laitiers frais.

Les ferments thermophiles

Ils ont besoin de plus de chaleur pour se développer, de 30 à 40 °C. Ces ferments servent à la fabrication des yaourts, des laits fermentés et des fromages à pâte cuite.

Où trouver les ferments ?

Il est possible d'acheter les ferments en poudre en pharmacie. Lisez bien la notice car il faut diluer les ferments avant de les utiliser. Vous trouverez également de bons ferments directement dans votre réfrigérateur. Plus pratiques, plus économiques et tout aussi efficaces, ce sont ces ferments que nous avons utilisés pour les recettes de ce livre.

Pour les **ferments mésophiles**, utilisez du fromage blanc ou un petit-suisse (qui apportera plus de texture). Pour les **ferments thermophiles,** optez pour un

yaourt nature. Pour des ferments très actifs, qui se développent bien, veillez à choisir des produits laitiers très frais, éloignés de leur date de péremption.

Comment utiliser les ferments ?

Avant d'ajouter les ferments, le lait doit être préalablement chauffé à la bonne température, selon les ferments utilisés. Munissez-vous d'un thermomètre de cuisson pour plus de précision. Ajoutez ensuite la quantité de ferments indiquée (par exemple, une cuillère de fromage blanc, un petit-suisse, etc.), mélangez et faites reposer 15 min avant d'ajouter la présure, le temps de laisser les ferments agir et acidifier le lait.

ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste du petit-lait d'une précédente fabrication ?

Il contient un très grand nombre de ferments lactiques. Utilisez-le donc à la place du fromage blanc par exemple ! Comptez 2 c. à s. pour 1 l de lait. Notez qu'il se conserve 3 jours et peut également être congelé pendant 1 mois. Pensez à le décongeler 1 h avant son utilisation.

La présure

La présure va permettre d'accélérer le caillage du lait et donc de le transformer en fromage.

C'est une enzyme naturelle, d'origine animale : elle est issue de la « caillette », une partie de l'estomac de jeunes ruminants (veau, chevreau, agneau). Elle permet à ces animaux de digérer le lait.

Introduite dans le lait, la présure va lui permettre de coaguler, de devenir plus dense, plus ferme. Le caillé se forme et une partie liquide se distingue progressivement : le petit-lait.

Pendant que la présure agit, vous n'avez rien à faire. Vous devez seulement veiller à ce que rien (ni personne) ne vienne bouger votre récipient. Il doit rester parfaitement immobile, et dans une température la plus constante possible, entre 18 et 22 °C.

LA PRÉSURE VÉGÉTALE

Notez que vous pouvez également trouver de la présure végétale, en pharmacie ou en magasin bio, obtenue à partir du chardon ou du figuier. Elle s'utilise comme la présure traditionnelle et permet d'obtenir les mêmes résultats !

Où trouver la présure ?

La plupart des pharmacies en proposent, souvent sur commande. Elle est généralement vendue sous forme liquide mais vous pouvez également la trouver en poudre.

Il est alors nécessaire de la diluer dans un peu d'eau avant de l'utiliser.

Comment doser la présure ?

Il est important de bien suivre les indications de dosage sur l'emballage car les présures sont plus ou moins concentrées en substance active, la chymosine.

Le sel

Fabriquer du fromage sans sel ? Impensable ! Le salage, qui intervient généralement entre l'égouttage et l'affinage, est une étape très importante, qui a plusieurs fonctions.

Le sel aide le fromage à mieux s'égoutter, à se débarrasser d'une partie de son humidité. Il permet aussi à la croûte de se former et donc au fromage de mieux se tenir.

Conservateur naturel, le sel empêche le développement des mauvaises bactéries et des moisissures indésirables. Mieux protégé, le fromage peut ainsi se conserver plus longtemps et s'affiner dans de bonnes conditions.

Le rôle du sel est également déterminant dans le goût du fromage.

Comment bien saler son fromage ?

Tout l'art du fromager réside dans le salage : pas assez salé, le fromage risque d'être amer, difforme, attaqué par de mauvaises moisissures et de mal se conserver ; trop salé, le fromage sera immangeable. La règle est de saler à 1 %, c'est-à-dire de compter 1 g de sel pour 100 g de fromage.

Quel sel choisir ?

L'idéal est d'utiliser un sel de mer naturel, sans additifs. Un sel fin permettra une répartition uniforme plus facile. Si tous les types de sel peuvent être utilisés, ils ne produisent pas tous un résultat équivalent. Le sel gris est moins salant que le sel blanc et la fleur de sel, il sera donc nécessaire d'en mettre davantage.

Le matériel

Il n'est pas nécessaire de vous ruiner en achetant du matériel de fromager professionnel, vous trouverez probablement dans votre cuisine la plupart des ustensiles nécessaires. Cette liste reprend le matériel de la majorité des recettes, mais d'autres outils peuvent être nécessaires ponctuellement.

UNE BALANCE

Attention, il faut qu'elle soit précise au gramme près car vous aurez besoin de peser le sel.

UN VERRE MESUREUR

UN SALADIER

DES BOLS

UNE CASSEROLE

UN FOUET

UNE LOUCHE

Pour mouler vos fromages.

UN THERMOMÈTRE DE CUISSON

Toutes les recettes comportent des températures précises qu'il est important de respecter. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, il est indispensable d'investir.

UN THERMOMÈTRE D'INTÉRIEUR

Pour que le caillage du lait se passe bien, il est nécessaire que la température de la pièce soit constante, autour de 20 °C.

UNE GRANDE PASSOIRE OU UN CHINOIS

Pour égoutter le caillé.

DES TORCHONS PROPRES

Oubliez celui qui est suspendu au petit crochet de votre cuisine depuis 10 jours.

DES FAISSELLES

Optez pour la récup' ! Lorsque vous achetez de la faisselle au supermarché, conservez les moules en plastique. Bien lavés, ils feront parfaitement l'affaire.

DU FILM PLASTIQUE

Les principales étapes de fabrication

Les recettes varient mais les étapes suivent toujours la même logique : l'ensemencement avec des ferments lactiques, l'emprésurage, le caillage, le moulage et l'égouttage, le salage et éventuellement, l'affinage.

L'ensemencement

On ajoute quelques cuillerées de fromage blanc, de petit-suisse ou de yaourt (selon les recettes) dans le lait et on mélange. Les ferments lactiques vont transformer le lactose en acide lactique. Cette acidification a un rôle dans la conservation, le caillage et les arômes des fromages.

Après avoir ajouté les ferments, mélangez bien, puis laissez reposer 15 min à température ambiante, pour que les ferments agissent.

L’emprésurage

On ajoute ensuite la présure et on mélange dans les deux sens, pour que la présure soit parfaitement diluée. Extraite de l’estomac du veau, du chevreau ou de l’agneau, la présure va permettre au lait de cailler, de devenir solide. La dose varie suivant les recettes.

Il est important de respecter les quantités indiquées et de doser précisément la présure, car si vous en mettez trop, l’étape suivante du caillage sera ratée.

Le caillage

C’est le passage du lait de l’état liquide à l’état solide. Un bloc compact se forme, entouré d’un liquide jaune pâle, qui a la consistance de l’eau : le petit-lait. Le temps de caillage est différent suivant les fromages : de 30 min à 48 h.

Surveillez votre saladier, il doit rester parfaitement immobile. Interdiction d’y toucher !

Le moulage et l'égouttage

Après le caillage, le fromage contient encore beaucoup d'eau, il faut donc l'égoutter. Selon les recettes, le fromage peut être moulé dans une faisselle pour obtenir une jolie forme ou simplement être égoutté dans une passoire. Le temps varie de quelques minutes à plusieurs jours.

Le moulage à la louche doit se faire délicatement, pour ne pas abîmer le caillé.

Le salage

Cette étape permet de donner du goût au fromage.
Il va également améliorer son égouttage et son vieillissement, en participant à la formation de la croûte.

Ne salez pas au hasard ! Respectez les indications et dosez précisément votre sel. Chaque gramme compte !

L'AFFINAGE

Les fromages frais peuvent être dégustés directement, à la différence des fromages affinés qui ont besoin de « vieillir ». L'affinage peut durer quelques jours ou plusieurs mois. Il nécessite dans ce cas des équipements ou un lieu adapté. Cette étape est développée dans certaines recettes, pour des affinages courts et réalisables dans votre cuisine.

Les règles d'hygiène

Commencez par retirer vos bagues et tous vos bijoux. Puis, lavez-vous soigneusement les mains. Des ongles courts et propres sont évidemment préférables.

Portez également une attention particulière à l'endroit où vous allez faire vos fromages. Nettoyez le plan de travail. Assurez-vous que rien à proximité ne vient contaminer vos productions (tenez à distance vos animaux domestiques, par exemple).

Vos ustensiles doivent être impeccables. Nettoyez-les au produit vaisselle et, si besoin, au vinaigre blanc pour bien les dégraisser. Placez-les ensuite quelques instants dans l'eau bouillante et séchez-les avec un torchon propre.

Les règles de conservation

Les durées de conservation des fromages ne sont pas toutes les mêmes : elles sont précisées dans les recettes, il est important de les respecter.

Soyez aussi très attentif à la météo : une température un peu élevée, et votre fromage en cours d'égouttage pourrait devenir un terrain de jeu pour bactéries indésirables. Pour éviter cela, n'hésitez pas à poursuivre l'égouttage au frais en plaçant votre fromage au réfrigérateur.

Si vous n'avez pas de cave, l'affinage devra se faire dans la partie la moins froide de votre réfrigérateur, habituellement en bas, dans le bac à légumes. Protégez votre fromage à l'aide d'un saladier ou d'un bol retourné.

Enfin, fiez-vous toujours à vos sens : une mauvaise odeur, un goût désagréable ou une texture inhabituelle doivent vous alerter et vous dissuader de manger une préparation.

Guillaume Rajat,

FORMATEUR CRÉMIER-FROMAGER

Les élèves de Guillaume sont pour la plupart en reconversion et découvrent le monde du fromage pour la première fois. Au programme : enseignement des transformations laitières et apprentissage des technologies fromagères.

Vous formez des débutants. Quel premier conseil leur donnez-vous ?

Pour un premier fromage, il faut faire le plus simple possible. Il y aura sans doute des erreurs et il ne faut pas s'attendre à ce que le résultat soit impeccable du premier coup. Et le lait est une matière vivante, il y a des facteurs que l'on ne maîtrise pas. Il m'arrive, encore aujourd'hui, de rater des fromages ! Donc ne vous découragez pas et réessayez !

Quelles sont les erreurs les plus fréquentes ?

Première erreur, prendre du lait UHT : c'est vraiment difficile de le faire cailler. Prenez plutôt du lait cru ou microfiltré. Deuxième erreur : prendre un lait trop vieux, votre préparation aura un mauvais goût. Idem, pour des ferments efficaces, évitez d'utiliser des produits laitiers proches de leur date de péremption.

Quelle est l'étape la plus délicate quand on débute ?

Le caillage peut être très délicat ! Quand on commence, on est trop impatient, on est curieux, on veut regarder si le lait caille bien… Il y a donc un risque de déplacer le récipient et… d'empêcher le lait de bien cailler. Donc, patience ! Il faut que le lait reste totalement immobile, sinon, il va cailler par couche. Veillez d'ailleurs à bien arrêter le mouvement du lait dès que la présure est mélangée, en plaçant une spatule verticalement dans le récipient, par exemple.

L'hygiène est importante. À quoi faut-il faire attention ?

Si l'on veut juste s'amuser et manger immédiatement ce que l'on fabrique, on a le droit de faire des erreurs. Si l'on veut faire un fromage, le garder quelques jours ou l'affiner, il faut être extrêmement vigilant. Évitez que le

chat ne vienne mettre son nez dedans. Éloignez les produits venant de la terre : fruits, légumes… Faites-vous un petit plan de travail, même d'un mètre carré, propre et consacré au fromage. Nettoyez bien votre matériel, quitte à le relaver juste avant de l'utiliser. Vos mains doivent être impeccables pour ne pas apporter de germes pathogènes. À savoir, la présure n'aime pas les produits désinfectants, évitez l'eau de javel ou rincez-la bien.

Par quelle recette commencer ?

En premier, tentez une recette de fromage à pâte pressée cuite, comme la tomme blanche. Le fromage blanc et les fromages frais sont moins faciles ; il faut laisser agir des ferments, faire cailler pendant 24 h… le résultat est moins rapide. Quand on débute, mieux vaut commencer par des recettes courtes, pour ne pas se décourager !

Comment initier les enfants à la fabrication de fromage ?

Vous pouvez leur apprendre à mouler les faisselles à la louche. Ils adorent ! Le caillé sent bon le fromage frais. Le passage du lait liquide au lait caillé, le petit-lait qui se sépare… tout cela devrait les intéresser. Et le moulage est vraiment une étape amusante car le caillé est très fragile. Le moulage à la louche doit se faire très délicatement. Et puis petit bonus : ils vont pouvoir manger leur faisselle au goûter !

UNE PETITE RECETTE POUR COMMENCER

Pour tester si votre lait caille bien, tentez cette recette de fromage express à pâte pressée.

Prenez 2 bols, l'un dans lequel vous mettez 4-5 gouttes de présure et dans l'autre du lait. Faites chauffer le lait à 40 °C et versez-le dans le premier bol. Si la présure fonctionne bien et que le lait est de bonne qualité, au bout de 5 min, il aura caillé.

Tranchez le caillé en tout petits dés, vous allez voir apparaître du petit-lait. Brassez, en passant vos doigts entre les grains de caillé pendant 5 à 10 min.

Placez un torchon dans un grand saladier. Versez le caillé, laissez égoutter quelques minutes. Puis, mettez dans une faisselle en tassant bien.

Vous venez de faire votre premier fromage !

Nos 8 conseils avant de commencer

Trop impatient de démarrer, vous n'avez pas pris le temps de tout lire ? Petit récapitulatif des fondamentaux pour éviter les catastrophes.

CONSEIL N° 1 : PRÉFÉREZ LES LAITS CRUS ET PASTEURISÉS

Pour que les ferments et la présure puissent agir, il faut que la flore du lait soit très riche. Un lait cru de qualité est idéal pour fabriquer du fromage. Petit inconvénient : il ne se conserve que deux/ trois jours. Le lait frais pasteurisé peut également être utilisé. Pour la texture et le goût, privilégiez le lait frais entier. Le lait UHT, en brique et vendu en zone non réfrigérée, n'est pas recommandé : la préparation risque de cailler beaucoup plus difficilement.

CONSEIL N° 2 : VACHE, CHÈVRE, BREBIS… CHOISISSEZ LE BON LAIT !

Il n'y pas que le lait de vache ! Certains fromages gagneront à être fabriqués à partir de lait de chèvre ou de lait de brebis. Plus rares dans le commerce, leurs critères de choix sont les mêmes que pour le lait de vache : évitez les laits écrémés et UHT. Oubliez les boissons végétales, pas du tout adaptées à ces recettes.

CONSEIL N° 3 : DOSEZ MÉTICULEUSEMENT LES FERMENTS ET LA PRÉSURE

Fabriquer du fromage, ce n'est pas tout à fait comme faire de la cuisine : rattraper un plat, c'est souvent faisable. Sauver un caillé raté, c'est impossible. Alors, tant que vous n'êtes pas passé maître dans l'art du fromage frais et de la tomme, suivez scrupuleusement nos indications. Les dosages des ferments et de la présure varient d'une préparation à l'autre et permettent d'obtenir des textures différentes. Il est donc essentiel d'être précis.

CONSEIL N° 4 : GUETTEZ LE THERMOMÈTRE

Tout comme les dosages, la température doit impérativement être respectée,

selon les recettes, le lait doit être plus ou moins chauffé. Attention de ne pas dépasser la température indiquée, vous risqueriez d'endommager la flore du lait et de favoriser la multiplication de bactéries indésirables. Surveillez aussi le thermomètre pendant le caillage de vos préparations ; la température de la pièce doit rester autour de 20 °C.

CONSEIL N° 5 : SOYEZ PATIENT

Pour chaque fromage, le temps de caillage est différent. Il est essentiel de le respecter et de ne pas mélanger, déplacer ou goûter votre préparation avant la fin du temps imparti, vous empêcheriez le lait de cailler. Idem pour les durées d'égouttage et d'affinage : il est indispensable de les respecter pour que vos fromages soient réussis et se conservent bien.

CONSEIL N° 6 : NE NÉGLIGEZ PAS L'HYGIÈNE

Avant de commencer, retirez vos bijoux et lavez-vous les mains. Pour éviter les contaminations bactériennes, votre plan de travail et vos ustensiles doivent être très propres.

CONSEIL N° 7 : CONSERVEZ VOS FROMAGES DANS DE BONNES CONDITIONS

Inutile de tenter des records de longévité avec votre fromage frais à tartiner. Certains fromages peuvent s'affiner, d'autres non. Toutes les durées de conservation sont précisées, il faut les respecter. Et faites confiance à vos sens : une odeur désagréable ou un aspect inhabituel doivent vous dissuader de manger votre préparation.

CONSEIL N° 8 : PERSÉVÉREZ

Vous avez suivi toute la recette à la lettre et votre fromage ressemble à de la crème fraîche périmée ? Ce n'est peut-être pas (entièrement) de votre faute. Une mauvaise qualité de lait, une météo orageuse, une canicule… sont autant de facteurs qui peuvent avoir mis en péril votre fromage. Réessayez et la prochaine fois sera la bonne.

Les recettes

LE FROMAGE BLANC

Une texture lisse, onctueuse et légère : ce fromage blanc maison est un petit délice. Une saveur très douce, subtilement acide et des déclinaisons à l'infini. Il est aussi bon nature, salé ou sucré !

Pour 500 g

Préparation 30 min

Repos 26 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

2 c. à s. de fromage blanc

¼ de c. à c. de présure

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 récipient

1 passoire

1 fouet

CONSERVATION

Le fromage blanc se conserve entre 2 et 3 jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Versez le lait dans la casserole et faites-le chauffer à 20 °C. Versez-le dans le saladier, ajoutez le fromage blanc, mélangez et laissez reposer 15 min.

2. Ajoutez la présure et mélangez bien. Recouvrez votre saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez reposer pendant 24 h, dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une couche de petit-lait l'entoure. Placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y doucement le contenu du saladier et patientez 30 min environ.

> **COMMENT SAVOIR QUE VOTRE FROMAGE BLANC EST ASSEZ ÉGOUTTÉ ?**
>
> Vous devez enlever la moitié de votre volume de départ : ici, vous avez mis 1 l de lait à cailler, vous devez donc récupérer 500 ml de petit-lait.

4. Mettez votre fromage blanc au réfrigérateur pendant 1 h.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Attention, avant de battre votre fromage blanc, assurez-vous qu'il soit bien froid. Sinon, au premier coup de fouet, il risque de devenir totalement liquide.

5. Il ne vous reste plus qu'à le battre au fouet pour qu'il soit bien lisse.

C'EST PRÊT ! Dégustez-le nature, avec du sucre, de la confiture, du miel, des fruits, du muesli, des herbes fraîches, des fruits secs…

À TESTER

Le fromage blanc de campagne

La recette est identique (étapes 1 à 4), mais vous n'aurez pas besoin de battre au fouet la préparation. Ce fromage blanc rustique se déguste tel quel, bien frais et avec ses grains fondants.

Le fontainebleau

LA RECETTE

Un dessert riche en crème, à la texture aérienne et mousseuse

PRÉPARATION - 30 MIN

INGRÉDIENTS ——

200 g de fromage blanc lisse

200 g de crème liquide entière bien froide

Des fruits frais ou un peu de confiture de votre choix

ÉTAPES ——

1. Dans un saladier, commencez par réaliser une crème fouettée avec la crème liquide, en la battant vigoureusement au fouet.

2. Continuez à battre en ajoutant progressivement le fromage blanc.

3. Servez dans des coupelles avec quelques fruits frais préalablement coupés en dés ou un peu de confiture et dégustez sans attendre.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste un peu de fromage blanc ? Tentez la chantilly légère !

PRÉPARATION - 30 MIN

100 g de fromage blanc

1 gousse de vanille

30 g de sucre glace

2 blancs d'œufs extra-frais

1. Commencez par fendre la gousse de vanille en 2 pour récupérer les grains. Dans un saladier, mélangez-les avec le sucre glace.

2. Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec un fouet. Quand ils commencent à devenir fermes, ajoutez le mélange de l'étape 1 et continuez à battre quelques instants.

3. Versez le fromage blanc dans un autre saladier et incorporez les blancs en neige délicatement.

4. Mettez cette préparation dans une poche à douille et utilisez-la comme une chantilly classique pour accompagner vos desserts.

LA FAISSELLE

Ce fromage frais a pris le nom de l'ustensile dans lequel il est moulé et égoutté : la faisselle. Cet égouttage lui donne une texture plus ferme que celle du fromage blanc.

Pour 500 g

Préparation 20 min

Repos 25 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

2 c. à s. de fromage blanc

¼ de c. à c. de présure

1 thermomètre

1 casserole

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 louche

Faisselles

Bols

CONSERVATION

La faisselle se conserve entre 2 et 3 jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Faites chauffer le lait à 20 °C dans la casserole. Versez-le ensuite dans le saladier, ajoutez le fromage blanc, mélangez et laissez reposer 15 min.

> **À NOTER**
>
> Pour compenser une température ambiante trop basse ou trop élevée, faites chauffer votre lait à 22 °C l'hiver et 18 °C l'été.

2. Ajoutez la présure et mélangez bien. Recouvrez votre saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez-le reposer pendant 24 h dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure.

4. À l'aide de la louche, moulez votre préparation dans les faisselles. Laissez-les s'égoutter 5 min. Puis, mettez les faisselles dans les bols recouverts du film plastique et placez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Ne videz surtout pas le petit-lait qui s'accumule dans les bols. Si vous évacuez ce liquide à plusieurs reprises, vous obtiendriez non pas des faisselles mais du fromage frais ! Il est donc important que la faisselle reste entièrement immergée.

C'EST PRÊT ! La faisselle se déguste en version salée, mélangée avec des herbes ciselées, un jus de citron et servie avec des gressins et des crudités. Ou en version sucrée avec du miel, du sirop d'érable, des fruits frais ou secs…

La cervelle de canut

LA RECETTE

Un nom étrange pour un plat lyonnais qui se déguste à l'apéro ou en

entrée.

PRÉPARATION - 15 MIN

INGRÉDIENTS ——

250 g de faisselle

1 échalote

1 gousse d'ail

½ botte de ciboulette

Quelques brins de persil

1 cuillère de crème fraîche épaisse

1 c. à s. d'huile d'olive

½ c. à s. de vinaigre de vin

Sel, poivre

Tranches de pain de campagne

ÉTAPES ——

1. Épluchez et ciselez l'échalote. Épluchez et hachez l'ail. Ciselez la ciboulette et le persil.

2. Dans un saladier, mélangez la faisselle avec la crème fraîche, l'échalote, l'ail, la ciboulette et le persil. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre de vin. Salez et poivrez.

Servez avec le pain.

À NOTER

Vous pouvez également accompagner la cervelle de canut de pommes de terre à la vapeur.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste un peu de faisselle ?
Utilisez-la à la place de la crème dans vos recettes !

Cette astuce fonctionne à merveille dans les tartes salées, les flans de légumes et les gratins. Il suffit pour cela de remplacer la moitié de la crème liquide par le même poids de faisselle bien égouttée.

LES CAILLEBOTTES

Les caillebottes sont originaires de l'ouest de la France. Pour certains, c'est un plat qui fleure bon l'enfance. Elles se dégustent telles quelles, à peine refroidies ou accompagnées de cassonade et de fruits coupés.

Pour 4 caillebottes

Préparation 20 min

Repos 50 min

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

1 petit-suisse

1 c. à c. de présure

Un peu de sucre en poudre

1 casserole

1 thermomètre

1 couteau

1 récipient

1 passoire

1 torchon

Petits bols

CONSERVATION

Les caillebottes se dégustent aussitôt !

ÉTAPES

1. Dans la casserole, mélangez le lait et le petit-suisse et faites chauffer le tout à 30 °C.

2. Ajoutez ensuite la présure, mélangez bien et laissez reposer 45 min dans la casserole, à température ambiante.

3. Un bloc de caillé s'est formé, à l'aide du couteau et toujours dans la casserole, découpez-le en cubes de 2 cm. Patientez 5 min afin que le petit-lait remonte à la surface.

4. Placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y la préparation. Secouez légèrement pour bien évacuer le petit-lait.

C'EST PRÊT !Servez le caillé dans les petits bols, ajoutez un peu de sucre en poudre.

> **À NOTER**
>
> Pour un dessert encore plus rafraîchissant, vous pouvez également placer vos caillebottes 15 min au réfrigérateur avant de les servir.

AROMATISER ET ACCOMPAGNER LES CAILLEBOTTES

Les caillebottes peuvent se déguster nature, mais il est également possible de les aromatiser.

Pour les parfumer à la vanille ou à la fleur d'oranger, ajoutez des grains de vanille ou des gouttes d'arôme dans le lait, au tout début de la recette (étape 1).

Vous pouvez aussi, juste avant de les servir (étape 5), accompagner les caillebottes de miel, de sirop d'érable, de confiture, de coulis de fruits et/ou de fruits frais (fruits rouges, pommes, pêches…).

LES PETITS-SUISSES

Un petit-suisse c’est d’abord un rituel, celui du démoulage, puis du déroulage de la bandelette de papier, ensuite, il y a l’onctuosité et le crémeux. Avec cette recette, vous retrouverez ce goût et cette texture spécifiques. Et, en bonus, des astuces pour que vos petits-suisses ressemblent à des petits-suisses.

Pour 500 g

Préparation 20 min

Repos 27 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

100 g de crème liquide entière

1 petit-suisse

¼ de c. à c. de présure

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 récipient

1 passoire

CONSERVATION

Les petits-suisses se conservent entre 2 et 3 jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Mélangez le lait, la crème liquide, le petit-suisse dans la casserole et faites chauffer le tout à 20 °C. Versez la préparation obtenue dans le saladier et laissez reposer 15 min.

2. Ajoutez ensuite la présure et mélangez bien. Recouvrez votre saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez-le reposer pendant 24 h dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure. Passez ensuite à l'égouttage : placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y doucement le contenu du saladier. Puis, laissez égoutter pendant 2 h.

4. Mettez de côté le récipient avec le petit-lait, si vous souhaitez le récupérer (voir p.18), puis laissez reposer le fromage 1 h au frais.

C'EST PRÊT ! Vous pouvez déguster ! Avec un filet de miel, un coulis de fruits rouges…

> **À NOTER**
>
> Pour redonner au petit-suisse sa forme si particulière, recyclez vos petits pots en plastique soigneusement nettoyés ou utilisez des moules à cannelés, dans lesquels vous versez la préparation à la fin de l'étape 3. Et, pour plus de ressemblances avec l'original, mettez une bande de papier sulfurisé dans les pots, avant de les remplir !

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste des petits-suisses ? Testez la pâte brisée allégée !

2 petits-suisses

250 g de farine

50 g de beurre mou coupé en dés

1 pincée de sel

5 cl d’eau

1. Disposez la farine sur votre plan de travail, ajoutez le beurre, les petits-suisses et le sel. Malaxez le tout du bout des doigts jusqu’à l’obtention d’une boule, en ajoutant si besoin un peu d’eau.

2. Couvrez-la d’un morceau de film plastique et laissez-la reposer au moins 30 min au frais.

3. Étalez la pâte et réalisez une quiche ou une tarte.

LE FROMAGE FRAIS À TARTINER

Frais et fondant, ce fromage est idéal tartiné sur du pain grillé ou avec des gressins. Sa texture est parfaite ! Nature, sa petite pointe de sel suffit à le rendre savoureux. Avec des herbes fraîches, finement ciselées, il se réinvente à l'infini…

Pour 200 g

Préparation 20 min

Repos 36 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

2 c. à s. de fromage blanc

¼ de c. à c. de présure

½ c. à c. de sel

1 thermomètre

1 casserole

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 récipient

1 passoire

CONSERVATION

Le fromage frais se garde entre 2 et 3 jours dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Faites chauffer le lait à 20 °C. Versez-le dans le saladier, ajoutez le fromage blanc, mélangez et laissez reposer 15 min.

2. Ajoutez ensuite la présure et mélangez bien. Recouvrez votre saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez-le reposer pendant 24 h dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure. Passez ensuite à l'égouttage : placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y le caillé. Laissez votre préparation s'égoutter à température ambiante pendant 12 h, jusqu'à obtenir une pâte assez ferme.

4. Il ne vous reste plus qu'à ajouter le sel.

C'EST PRÊT ! Vous pouvez le déguster directement ou le mettre au frais.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Le dosage du sel est donné à titre indicatif. Selon la richesse du lait, vous obtiendrez plus ou moins de fromage. Ne mettez donc pas tout le sel en une seule fois. Il vaut mieux goûter et réajuster ensuite, selon la saveur que vous voulez obtenir.

Les billes de fromage frais, tomates confites, sésame et ciboulette

LA RECETTE

Une recette à décliner selon votre inspiration et ce que vous avez dans vos placards !

PRÉPARATION - 20 MIN

INGRÉDIENTS ——

- 200 g de fromage frais à tartiner
- 50 g de tomates confites, coupées en morceaux
- 50 g de graines de sésame
- 1 demi-bouquet de ciboulette, ciselée

ÉTAPES ——

1. Si vous venez de réaliser votre fromage frais, laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 h afin qu'il soit plus facile à travailler.

2. Prélevez un peu de fromage frais à l'aide d'une cuillère à café et aplatissez-le légèrement en son centre. Déposez-y un petit morceau de tomate confite, refermez votre boulette et roulez-la entre vos doigts pour lui donner une jolie forme. Procédez de la même manière jusqu'à épuisement du fromage frais.

3. Pour finir, enrobez la moitié des billes de graines de sésame et l'autre moitié de ciboulette.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste du fromage frais ?

Profitez-en pour lui donner de nouvelles saveurs, en le mélangeant avec quelques morceaux de noix, des olives, une échalote ciselée, de la ciboulette, de la sarriette… Les possibilités sont infinies, soyez créatifs !

N'en préparez pas de trop grandes quantités, car votre fromage frais aromatisé ne se conservera pas plus d'une journée.

COMME DU PHILADELPHIA®

Une recette du fameux *cream cheese* très populaire en Amérique du Nord, littéralement le « fromage à la crème ». Son nom en dit beaucoup sur son onctuosité et sa richesse, ce n'est pas pour rien qu'il s'agit de l'ingrédient principal du cheesecake…

Pour 200 g

Préparation 20 min

Repos 37 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

100 g de crème liquide

1 petit-suisse

½ c. à c. de présure

½ c. à c. de sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou 1 film plastique

1 récipient

1 passoire

1 fouet

CONSERVATION

Placez votre Philadelphia® maison dans un bocal ou dans un bol recouvert de film plastique, et conservez-le dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur pendant 2 jours au maximum.

ÉTAPES

1. Commencez par mélanger le lait, la crème liquide et le petit-suisse dans la casserole. Faites chauffer le tout jusqu'à atteindre 20 °C.

2. Dans le saladier, versez la présure et ajoutez le mélange de l'étape 1. Placez le torchon ou le film plastique sur le saladier et laissez reposer 24 h, à température ambiante, sans y toucher.

> **À NOTER**
>
> Vous pouvez laisser reposer votre préparation dans votre four, éteint et froid, qui est un lieu sans vibration, où la température varie peu.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé, recouvert d'une petite couche de crème. Passez ensuite à l'égouttage : placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y le caillé. Laissez votre préparation s'égoutter à température ambiante pendant 12 h.

4. Placez ensuite votre préparation au réfrigérateur pendant 1 h. Une fois qu'elle est bien refroidie, battez-la vigoureusement au fouet et ajoutez le sel.

C'EST PRÊT !

COMME DU KIRI®

Un concentré de douceur et de gourmandise ! Une recette généreuse avec du lait, une bonne portion de crème et des petits-suisses, qui plaît beaucoup aux enfants.

Pour 250 g

Préparation 25 min

Repos 4 h 20

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait

200 g de crème liquide

2 petits-suisses

1 c. à c. de présure

½ c. à c. de sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 couteau

1 récipient

1 passoire

1 torchon

1 fouet

CONSERVATION

Placez le Kiri® maison dans un bocal fermé hermétiquement ou dans un bol recouvert de film plastique, dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur. Il se conserve 2 jours.

ÉTAPES

1. Mélangez le lait, la crème et les petits-suisses dans la casserole et faites chauffer le tout à 30 °C. Laissez reposer 15 min à température ambiante.

2. Versez la présure dans le saladier ainsi que tout le contenu de la casserole. Laissez reposer 1 h, à température ambiante, sans y toucher.

3. Un bloc de caillé s'est formé, à l'aide du couteau, découpez-le en cubes de 2 cm. Patientez 5 min, afin que le petit-lait remonte à la surface. Placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y la préparation. Laissez égoutter 2 h à température ambiante, puis 1 h au réfrigérateur.

4. Une fois que la préparation est bien refroidie, versez-la dans le saladier, ajoutez le sel et fouettez vigoureusement.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Ne cherchez pas à gagner du temps en faisant l'impasse sur le refroidissement de la préparation au réfrigérateur (étape 3), c'est une étape primordiale pour la réussite de la recette.

LE CHÈVRE FRAIS

Une recette qui vous permettra de fabriquer votre premier fromage de chèvre sans avoir eu besoin de tout quitter pour le plateau du Larzac. Attention, vous pourriez néanmoins y prendre goût et voir naître une nouvelle vocation…

Pour 200 g

Préparation 20 min

Repos 3 jours

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait de chèvre

2 c. à s. de fromage blanc

¼ de c. à c. de présure

½ c. à c. de sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 louche

1 faisselle

1 assiette creuse

CONSERVATION

Le chèvre frais se conserve au réfrigérateur pendant 5 jours.

ÉTAPES

1. Faites chauffer le lait à 20 °C. Versez-le dans le saladier, ajoutez le fromage blanc, mélangez et laissez reposer 15 min.

2. Ajoutez ensuite la présure et mélangez bien. Recouvrez votre saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez-le reposer pendant 24 h dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure. Passez ensuite à l'égouttage : à l'aide de la louche, versez délicatement le caillé dans la faisselle, que vous déposerez dans l'assiette creuse. Laissez le caillé s'égoutter pendant 24 h à température ambiante.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Pour que votre fromage s'égoutte bien, pensez à vider de temps en temps le petit-lait qui l'entoure.

4. Le surlendemain, salez le fromage d'un côté, puis retournez-le pour faire de même de l'autre côté. Laissez-le s'égoutter encore 24 h.

C'EST PRÊT ! Vous pouvez maintenant démouler votre fromage et le déguster !

Les figues rôties au miel, romarin et chèvre frais

LA RECETTE

Des bouchées sucrées-salées prêtes en un rien de temps.

PRÉPARATION - 15 MIN
CUISSON - 10 MIN

INGRÉDIENTS ——

- 100 g de chèvre frais
- 8 figues
- 1 c. à s. de miel
- Quelques brins de romarin
- Sel, poivre
- 50 g de noix, grossièrement concassées
- 30 g de pignons de pins

ÉTAPES ——

1. Faites préchauffez votre four à 180 °C.

2. Coupez les figues en deux. Placez-les sur une plaque de cuisson, nappez-les de miel, ajoutez le romarin, salez et poivrez.

3. Enfournez pour 10 min à 180 °C.

4. À la sortie du four, émiettez le chèvre frais sur chaque demi-figue, ajoutez les noix et les pignons de pin.

Servez avec une salade assaisonnée et un filet de vinaigre balsamique.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste un peu de chèvre frais ?

Faites de petits chèvres panés aux noisettes !

PRÉPARATION - 15 MIN
CUISSON - 5 MIN

Chèvre frais (bien froid)

50 g de farine

1 œuf

50 g de noisettes concassées

1 filet d'huile

1. Coupez votre reste de chèvre frais en petits dés.

2. Placez 3 bols devant vous : l'un contenant la farine, l'autre l'œuf battu et le dernier les noisettes concassées. Plongez les dés de chèvre frais tour à tour dans la farine, l'œuf et les noisettes, veillez à ce qu'ils soient bien enrobés.

3. Dans une poêle bien chaude, faites-les dorer avec l'huile. Servez avec une salade.

Cécile Le Pape,

CHEVRIÈRE-FROMAGÈRE

Cécile Le Pape s'est reconvertie en 2012, après 22 ans passés comme attachée de direction dans l'hôtellerie, elle est devenue éleveuse de chèvres. Installée à Plessé, en Loire-Atlantique, elle

transforme le lait bio produit par ses 49 chèvres poitevines en fromages et en yaourts. Elle assure également la vente, sur l'exploitation et au marché.

Quels types de fromages fabriquez-vous ?

Des chèvres frais, des bûches, des crottins, des pyramides cendrées… Il en faut pour tous les goûts car tout le monde n'aime pas le chèvre au même stade. Ça va du fromage ultra-frais au très très sec affiné 4 mois. On peut se permettre plein de choses avec le chèvre et ça tombe bien car j'aime créer, inventer : des fromages « aromatiques » par exemple, enrobés d'herbes, de noix…

Que faut-il pour faire un bon fromage ?

Quand un grand pâtissier fait un bon gâteau, il va forcément utiliser des bons produits à la base, il faut donc un lait de qualité. Et il y a aussi le savoir-faire fromager, qui ne s'invente pas. C'est technique la chèvre ! Il faut de la rigueur, être vigilant avec la température, l'acidité… On ne peut pas se permettre la moindre erreur, le moindre écart, surtout avec du lait cru. La propreté est essentielle ! Une fromagerie, c'est trois litres d'eau pour un litre de lait. Je me lave les mains tout le temps.

Qu'est-ce qu'un lait de chèvre de qualité ?

Il n'y a pas de secret, je suis très vigilante sur la nourriture : herbe, foin de luzerne et mélange céréalier produit sur la ferme. Il faut également un bien-être animal. Les chèvres réagissent très vite au stress. Je leur parle beaucoup ! La propreté est aussi importante : de la paille propre, pas de litière souillée, une salle de traite impeccable. La qualité du lait dépend aussi de la race. La race Poitevine a un lait plus doux et plus onctueux que les autres. Dans tous les cas, il vaut mieux privilégier du lait bio, plus sain.

Avez-vous des conseils pour trouver du lait de chèvre ?

On trouve du lait de chèvre dans les magasins bio, mais c'est généralement du lait UHT. Ce n'est pas simple de trouver du lait de chèvre pasteurisé ou cru. Peu de chevriers vendent du lait, à moins d'en produire beaucoup. Certains en vendent sur les marchés ou via des réseaux de vente directe. Il faut aussi savoir que les chèvres ne produisent pas de lait toute l'année :

uniquement à partir des naissances, en mars, et jusqu'à Noël.

Quels conseils donnez-vous à ceux qui se lancent dans la fabrication de fromages de chèvre à la maison ?

Il est impératif de veiller à la propreté, d'avoir des ustensiles, du linge et un réfrigérateur impeccables. Égouttez bien votre fromage, au moins 24 h avant de le mettre au frais, sinon il ne se conservera pas. Et si vous voulez l'affiner, mettez un petit morceau de croûte de rocamadour ou de crottin dans le lait, pour que votre fromage développe une couverture d'affinage. Dernière chose, faites attention à ce que la température soit constante, qu'il n'y ait pas de courants d'air.

Quels indices pour reconnaître un chèvre qui n'est plus bon ?

Dès le premier morceau mis dans la bouche, vous allez le repérer : un goût âpre, amer, acide, qui pique… Soyez attention à l'odeur également. Si votre chèvre sent l'ammoniaque, ne le mangez pas.

L'aspect peut aussi vous alerter : si le chèvre est plein de trous, méfiance ! De mauvaises bactéries sont présentes. Les moisissures ne sont pas inquiétantes, sauf si vous voyez des taches rouges ou que votre fromage est multicolore ! Les problèmes de texture (pas homogène ou avec de la crème au milieu) ne sont pas forcément dangereux. Il s'agit plutôt d'erreurs de technologie fromagère, de moulage, de caillage…

L'ASTUCE DE CÉCILE

« Si vous voulez un fromage au goût de chèvre moins prononcé, vous pouvez mélanger votre lait de chèvre avec du lait de vache ou de brebis. À partir du moment où les techniques fromagères sont respectées, utilisez le lait que vous souhaitez ! »

COMME DE LA FETA

C’est une des recettes les plus étonnantes : la texture de ce fromage est très proche de la fameuse feta grecque. Traditionnellement produite à partir de lait de brebis ou de chèvre, vous pouvez également utiliser du lait de vache, à moitié ou en totalité, selon vos goûts.

Pour 200 g

Préparation 1 h

Repos 2 jours

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

2 l de lait de brebis, de chèvre ou, à défaut, de vache

2 c. à s. de yaourt

1 c. à s. de fromage blanc

1 c. à c. de présure

2 c. à c. de sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 couteau

1 récipient

1 passoire

1 torchon

2 faisselles

1 bocal

CONSERVATION

La feta se conserve au réfrigérateur pendant 2 semaines.

ÉTAPES

1. Dans la casserole, mélangez le lait, le yaourt et le fromage blanc. Faites chauffer le tout à feu très doux jusqu'à atteindre 32 °C.

2. Versez votre préparation dans le saladier. Patientez 15 min, puis ajoutez la présure et mélangez. Laissez reposer pendant 1 h à température ambiante sans toucher le saladier.

3. Un bloc de caillé s'est formé, à l'aide du couteau, découpez-le en cubes de 2 cm. Passez vos doigts entre les cubes pour permettre au petit-lait de remonter à la surface. Recommencez l'opération toutes les 5 min pendant 30 min.

4. L'égouttage se fait en deux étapes : placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci, et égouttez-y le caillé pendant 5 min. Divisez-le ensuite en deux parties égales et déposez-les dans les faisselles. Laissez les fromages s'égoutter pendant environ 12 h à température ambiante. Tout au long de l'égouttage, récupérez le petit-lait qui se forme peu à peu.

5. Au bout des 12 h, faites bouillir le petit-lait avec le sel, puis placez-le au réfrigérateur, juste le temps qu'il refroidisse.

6. Sortez les fromages égouttés et coupez-les en gros dés, puis mettez-les dans le bocal. Recouvrez-les avec la saumure obtenue (mélange petit-lait + sel), refermez votre bocal et placez au frais.

Patientez au moins 1 journée avant de déguster votre feta.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

L'idéal est d'attendre 5 jours avant de déguster votre feta.
Sa texture sera plus ferme et son goût légèrement plus affirmé.

Les feuilletés feta-menthe

LA RECETTE

Une version des fameux mezze grecs

PRÉPARATION - 30 MIN
CUISSON - 15 MIN

INGRÉDIENTS ——

- 200 g de feta
- 50 g de parmesan
- 1 œuf
- Quelques feuilles de menthe
- 8 feuilles de brick (ou de la pâte filo)
- Huile d'olive

ÉTAPES ——

1. Faites préchauffez votre four à 200 °C.

2. Écrasez la feta à l'aide d'une fourchette. Mélangez-la avec le parmesan et l'œuf battu en omelette.

3. Ciselez la menthe et ajoutez-la au mélange.

4. Découpez les feuilles de brick en deux. Repliez chaque demi-cercle de façon à former un rectangle. Badigeonnez-les d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau de cuisine.

5. Mettez 1 cuillerée de préparation à l'une des extrémités d'un rectangle de brick, puis repliez de façon à former un triangle. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

6. Disposez les triangles sur une feuille de papier cuisson et badigeonnez-les avec un peu d'huile d'olive. Laissez-les cuire pendant 15 min à 200 °C afin qu'ils soient bien dorés.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste un peu de la feta ?

Pour changer un peu, testez la feta rôtie ! Mettez une tranche de feta dans un plat allant au four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, d'un peu

de poivre et placez 5 min sous le grill ! À déguster à l’apéro avec du pain.

L’HALLOUMI

Ce fromage traditionnel de l’île de Chypre a une texture atypique : souple, ferme et un peu élastique. Grillé, l’halloumi révèle des saveurs caramélisées ainsi que sa spécificité : c’est l’un des seuls fromages à ne pas fondre.
Pas mal d’étapes dans cette recette, car l’halloumi est un fromage qui se mérite ! Mais vous ne serez pas déçu du résultat.

Pour 2 tranches

Préparation 50 min

Repos 15 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

2 l de lait (traditionnellement de chèvre ou de brebis, mais vous pouvez utiliser du lait de vache)

1 c. à s. de fromage blanc

1 c. à c. de présure

1 verre de lait (le même que ci-dessus)

Sel

1 grande casserole

1 thermomètre

1 couteau

1 faisselle

1 bol

CONSERVATION

L'halloumi se conserve au réfrigérateur pendant 1 semaine.

ÉTAPES

1. Dans la casserole, faites chauffer les 2 l de lait et le fromage blanc jusqu'à atteindre 32 °C.

2. Ajoutez la présure, mélangez dans les deux sens et laissez reposer 45 mn.

3. Un bloc de caillé s'est formé, à l'aide du couteau, découpez-le en cubes de 1 cm. Patientez 15 min.

4. Mélangez à nouveau pour bien séparer les cubes. Répétez l'opération 15 min plus tard.

5. Versez le tout dans la faisselle, avec le bol disposé en dessous afin de récupérer le petit-lait.

6. Laissez égoutter pendant 1 h.

7. Versez la totalité du petit-lait récupéré dans la casserole ainsi que le verre de lait, sans mélanger. Faites chauffer le tout jusqu'à atteindre 80 °C et retirez votre casserole du feu. Récupérez l'écume formée à la surface.

8. Démoulez votre fromage et tranchez-le en deux dans l'épaisseur. Déposez ensuite ces 2 tranches dans le petit-lait encore chaud et laissez-les ainsi 45 mn.

9. Sortez les tranches du petit-lait, égouttez-les et saupoudrez-les chacune d'une grosse pincée de sel.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Ne jetez surtout pas l'écume !

Mettez-la dans une faisselle pour l'égoutter. C'est ce que l'on appelle la brousse. Un fromage proche de la ricotta, doux, léger et à la texture granuleuse, qui se cuisine de plein de façons différentes : dans des tartes, des gratins, des gâteaux…

10. Faites reposer 12 h à température ambiante, sans les recouvrir, il faut que les tranches s’égouttent.

C'EST PRÊT ! Votre halloumi est prêt à être dégusté ou cuisiné !

L’halloumi grillé

LA RECETTE

L’halloumi peut se déguster cru, coupé en dés dans une salade composée par exemple. Mais il est encore meilleur grillé ! Puisqu’il ne fond pas, c’est l’un des seuls fromages qui supporte le barbecue.

Il est également délicieux doré au four : pendant 10 min à 200 °C, avec un filet d’huile d’olive, du thym ou du romarin.

L’halloumi peut également être poêlé, 1 à 2 min de chaque côté avec de l’huile d’olive. Et, au moment de servir, ajoutez du jus de citron et une pincée de fleur de sel.

LA TOMME BLANCHE

Un fromage étonnant, avec une texture proche de la mozzarella et un goût très frais ! Vous ne trouverez pas de tomme blanche dans le commerce, excepté en Savoie d'où elle est originaire.

Pour 500 g

Préparation 30 min

Repos 26 h

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

2 l de lait

2 c. à s. de yaourt

1 c. à c. de présure

Sel

1 casserole

1 thermomètre

1 couteau

1 saladier

2 faisselles

CONSERVATION

La tomme blanche se conserve 2 jours au réfrigérateur, à condition d'avoir bien salé les 2 côtés.

ÉTAPES

1. Dans la casserole, versez le lait et le yaourt, puis faites chauffer le tout à 32 °C. Laissez reposer 15 min. Ajoutez la présure, mélangez bien et laissez cailler 1 h.

2. Un bloc de caillé s'est formé, à l'aide du couteau, découpez-le en cubes de 2 cm. Passez vos doigts entre les cubes pour permettre au petit-lait de remonter à la surface. Patientez 5 min et répétez ce geste.

3. Versez le tout dans les faisselles, ajoutez 1 pincée de sel dans chacune et laissez-les s'égoutter pendant 2 h à température ambiante.

4. Mettez les faisselles au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

C'EST PRÊT !

Démoulez et dégustez !

> **À NOTER**

> *La tomme blanche, qui a une consistance proche de la mozzarella, est meilleure fraîche. L'idéal est de la préparer quelques heures avant le repas et de ne pas la stocker.*

Frédéric Ouvrier-Buffet,

ALPAGISTE ET FABRICANT DE FROMAGE EN HAUTE-SAVOIE

L'hiver dans la vallée et l'été dans les alpages, au pied du Mont Charvin, Frédéric et son associé élèvent chèvres et vaches laitières de race Abondance. Reblochon, raclette, crottin et

tomme sont produits sur place. La tomme blanche fraîche, spécialité des alpages, est servie aux visiteurs de passage au refuge.

D'où vient la tomme blanche ?

C'est vraiment une recette de montagne, souvent un repas du soir, vite prêt ! Fait sur place, pas cher et bon. Ma grand-mère en faisait le dimanche soir, avec des pommes de terre à l'eau, ça changeait de la soupe ! Aujourd'hui, la tomme blanche est toujours fabriquée dans les fermes, mais on en trouve aussi chez certains crémiers de Savoie et de Haute-Savoie.

Est-ce la même fabrication pour la tomme à affiner ?

Oui, la base de la fabrication est identique. On la fait dans la même cuve. Le lait est chauffé entre 32 et 33 °C, on ajoute les ferments lactiques, la présure et on laisse cailler 45 min.

C'est à partir de l'égouttage que tout se joue ?

Pour une tomme blanche fraîche, on coupe grossièrement le caillé, en bloc de la taille d'un œuf, on moule, on laisse égoutter 1 ou 2 h et c'est prêt ! Pour une tomme à affiner, le caillé est découpé très très finement, de la taille d'un grain de blé avant d'être moulé… et ensuite affiné pendant 2 mois. Pour la tomme fraîche, on cherche à conserver de l'humidité. Pour la tomme à affiner, on l'égoutte le plus possible.

Avec quoi accompagner la tomme blanche ?

Traditionnellement, on mange la tomme blanche avec des pommes de terre à l'eau, du sel et du poivre. C'est comme ça que je la préfère ! C'est déjà un plat consistant. On peut ajouter de la salade, de la charcuterie… On la sert parfois aussi avec des beignets de pomme de terre.

Peut-on la cuisiner ou la manger en dessert ?

Certains la passent à la poêle, quand il en reste le lendemain, mais ce n'est pas terrible ! Je le déconseille. La tomme est bien meilleure fraîche. La tomme blanche est aussi excellente en dessert, avec du miel, du coulis de fruits rouges, du sucre, de la confiture ou de la crème de marron…

J’adore ! C’est très bon et très frais.

COMME UN SAINT-MARCELLIN, LE PETIT FROMAGE AFFINÉ

Si vous êtes sorti victorieux des premières recettes de ce livre, celle-ci vous permettra d'aller un peu plus loin. Vous allez en effet fabriquer un petit fromage, très légèrement affiné, type saint-marcellin. À la clé, une texture crémeuse et un goût plus prononcé que celui des fromages frais.

Pour 2 petits fromages

Préparation 45 min

Affinage 1 semaine

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait entier

2 c. à s. de fromage blanc

1 petit morceau de croûte d'un fromage au lait cru (type saint-marcellin)

¼ de c. à c. de présure

½ c. à c. de sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 louche

2 faisselles

2 petites assiettes

2 bols

CONSERVATION

Ces petits fromages se conservent jusqu'à 14 jours.

ÉTAPES

1. Dans la casserole, faites chauffer le lait à 20 °C. Versez-le dans le saladier, ajoutez le fromage blanc et le petit morceau de croûte, mélangez et laissez reposer 15 min.

LE MORCEAU DE CROÛTE EST-IL INDISPENSABLE ?

Et oui, car en ajoutant cette croûte, on ajoute des micro-organismes (de « bonnes » moisissures) qui ne sont pas toujours présents dans le lait. Cela va permettre à notre fromage de se parer progressivement d'un délicat duvet blanc, indispensable à son affinage.

2. Ajoutez ensuite la présure et mélangez bien. Recouvrez le saladier du torchon ou du film plastique, n'y touchez plus et laissez-le reposer pendant 24 h dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure. Passez ensuite à l'égouttage : divisez le caillé en deux et, à l'aide de la louche, versez-le délicatement dans les faisselles.

4. Laissez égoutter pendant 24 h à température ambiante, sans recouvrir.

5. Salez les fromages d'un côté et retournez-les pour faire de même de l'autre côté. Laissez-les s'égoutter pendant 24 h à température ambiante.

6. Démoulez les fromages et placez-les sur une grille (celle du four par exemple). Faites-les reposer encore 1 jour ou 2 dans le four éteint à température ambiante, une croûte très fine doit commencer à se former.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

L'égouttage doit se passer dans de bonnes conditions. Attention aux températures trop élevées ! Plus de 20 °C, et votre fromage pourrait devenir amer et coulant…

7. Quand cette petite croûte apparaît, il est temps de mettre les fromages au

frais ! Mettez-les dans les assiettes, protégez-les avec les bols retournés. Placez-les en bas du réfrigérateur, dans la partie la moins froide (ou à la cave si vous en avez une). Chaque jour, retournez vos fromages et rincez les bols pour apporter un peu d'humidité.

Vous pouvez les déguster dès que la croûte est bien formée.

COMME UN SAINT-FÉLICIEN, LE DOUBLE CRÈME

Un petit fromage qui ne manque pas de crémeux, ni d'onctuosité ! Riche en crème, son goût est doux, frais et très légèrement salé. Il peut vite devenir assez coulant. Certains le dégustent même à la petite cuillère !

Pour 1 fromage

Préparation 45 min

Affinage 1 semaine

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

1 l de lait entier

150 ml de crème liquide entière

1 petit morceau de croûte d'un fromage au lait cru (type saint-marcellin, saint-félicien…)

1 petit-suisse

¼ de c. à c. de présure

Sel

1 casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou 1 film plastique

1 louche

1 faisselle

1 petite assiette

1 bol

CONSERVATION

Ce petit fromage se conserve jusqu'à 14 jours.

ÉTAPES

1. Commencez par mélanger le lait, la crème liquide, le morceau de croûte et le petit-suisse dans la casserole. Faites chauffer le tout jusqu'à atteindre 20 °C. Versez dans le saladier et laissez reposer 15 min.

LE MORCEAU DE CROÛTE EST-IL INDISPENSABLE ?

Et oui, car en ajoutant cette croûte, on ajoute des micro-organismes (de « bonnes » moisissures) qui ne sont pas toujours présents dans le lait. Cela va permettre à notre fromage de se parer progressivement d'un délicat duvet blanc, indispensable à son affinage.

2. Ajoutez la présure, puis mélangez. Recouvrez le saladier du torchon ou du film plastique et laissez reposer pendant 24 h, sans y toucher, dans une pièce à 20 °C.

3. Le lendemain, un bloc de caillé s'est formé et une légère couche de petit-lait l'entoure. Passez ensuite à l'égouttage : à l'aide de la louche, versez délicatement le caillé dans une faisselle. Laissez égoutter pendant 24 h.

4. Salez ce fromage d'un côté et retournez-le pour faire de même de l'autre côté. Laissez-le s'égoutter pendant 24 h, à température ambiante, sans recouvrir.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Lors du démoulage, si vous voyez que votre fromage se démolit et ne peut pas être retourné facilement, poursuivez l'égouttage quelques heures.

5. Démoulez-le et placez-le sur une grille (celle du four par exemple). Faites-le reposer encore 1 jour ou 2 dans le four éteint, à température ambiante, une croûte très fine doit commencer à se former.

6. Mettez le fromage sur la petite assiette, protégez-le avec le bol retourné. Placez-le en bas du réfrigérateur, dans la partie la moins froide (ou à la cave si vous en avez une). Chaque jour, retournez votre fromage et rincez le bol pour

apporter un peu d’humidité.

Vous pouvez le déguster dès que la croûte est bien formée.

COMME UN BRILLAT-SAVARIN, LE TRIPLE CRÈME

Généreusement enrichi en crème, ce fromage est un concentré d'onctuosité. Très riche et également très doux, il fond en bouche. Ce n'est pas pour rien qu'il est surnommé le « foie gras des fromages » !

Pour 1 fromage

Préparation 50 min

Affinage 1 semaine

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

2 l de lait entier

1 morceau de croûte d'un fromage à pâte fleurie (repérable à sa croûte blanche comme le camembert, le brie…)

2 petits-suisses

200 ml de crème liquide entière

1 c. à c. de présure

Sel

1 mixeur-blender

1 grande casserole

1 thermomètre

1 saladier

1 torchon ou du film plastique

1 récipient

1 passoire

1 grande faisselle

1 cuillère

CONSERVATION

Ce fromage se conserve jusqu'à 14 jours.

ÉTAPES

1. Versez l'équivalent d'un verre de lait dans le mixeur, ajoutez le morceau de croûte, les petits-suisses et mixez.

2. Dans la casserole, versez ce mélange et ajoutez le reste du lait et la crème liquide. Faites chauffer à 20 °C. Laissez reposer 15 min.

3. Versez le tout dans le saladier, ajoutez la présure, mélangez et recouvrez du torchon ou du film plastique. Laissez reposer 24 h dans une pièce à 20 °C.

4. Le lendemain, le lait a caillé. Passez à l'égouttage : placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y la préparation et patientez 24 h, toujours à 20 °C.

5. Poursuivez ensuite l'égouttage dans la faisselle : à l'aide de la cuillère, remplissez-la en prenant soin de bien tasser. Saupoudrez d'une grosse pincée de sel.

6. Patientez 24 h à 20 °C. Retournez votre fromage et salez l'autre face.

7. Il est temps de démouler le fromage ! Placez-le sur une grille (celle du four par exemple) et protégez-le grâce au saladier retourné.

8. Retournez votre fromage chaque jour. Au bout de 2 jours, une croûte blanche, très fine, doit commencer à se former.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Ce saladier retourné permet de conserver l'humidité du fromage dans le réfrigérateur. En rinçant ce récipient chaque jour, votre fromage ne se desséchera pas.

9. Quand cette petite croûte apparaît, il est temps de placer le fromage au réfrigérateur, toujours recouvert du saladier. Retournez-le chaque jour, en rinçant le saladier. Après quelques jours, sa croûte blanche est formée. La dégustation peut commencer !

Virginie Boularouah,

FROMAGÈRE AFFINEUSE

Installée au pied de Montmartre à Paris, Virginie affine elle-même ses fromages. Jour après jour, elle les observe, les voit évoluer, afin de les servir quand ils sont à point. Un savoir-faire qui lui vient de ses parents et de ses grands-parents, affineurs également.

Quelle différence entre fromager et affineur ?

Un fromager achète des fromages et les revend. Un affineur apporte la maturité nécessaire aux fromages et les propose au meilleur moment de leurs affinages respectifs. Ça demande d'être à l'écoute de ses fromages, de les surveiller, d'anticiper. Avec l'expérience, un coup d'œil suffit pour reconnaître une croûte un peu craquelée, ondulée, un cœur coulant et repérer le bon moment pour les proposer aux clients.

À partir de quel moment parle-t-on d'affinage ?

Une fois que le fromage est démoulé, il est « frais ». Il faut donc patienter quelques jours. Le fromage va alors commencer à se modifier, à se transformer, à se doter d'une petite croûte. C'est à partir du moment où le fromage évolue que l'on parle d'affinage.

Quelles sont les conditions pour un affinage idéal ?

Pour que l'affinage se passe bien, il est impératif que le fromage ait été correctement égoutté et salé (1 g pour 100 g de fromage). L'idéal ensuite, c'est d'avoir une cave, car la température doit être de 8-10 °C, pas plus.

Comment faire pour affiner sans cave, ni équipement particulier ?

Si vous n'avez pas de cave, vous pouvez régler votre réfrigérateur pour qu'il soit le moins froid possible. Mettez le fromage dans la partie la plus chaude (le bac à légumes par exemple) et recouvrez-le d'une cloche ou d'un saladier retourné. Attention, l'air doit pouvoir passer [munissez-vous d'un saladier à trous ou surélevez-le un peu pour laisser passer l'air] ! Dans cette « mini-cave », le fromage va continuer à respirer, mais il ne se desséchera pas : le récipient bloque l'humidité.

À quoi faut-il veiller pour que l'affinage « maison » se passe bien ?

Le risque principal est celui d'une contamination. Il est impératif d'avoir un réfrigérateur bien propre, nettoyé au vinaigre blanc. Pour empêcher les

contaminations (salmonelles, listeria, etc.), ne laissez pas le fromage à l'air libre. Et les règles de la fabrication continuent de s'appliquer pour l'affinage : des mains impeccables, des ustensiles propres (couteau, etc.). Il faut aussi veiller à la température. Si celle de votre réfrigérateur est trop froide, votre fromage risque de se couvrir d'un petit duvet gris, que l'on appelle « poil de chat », ce n'est pas très appétissant mais ce n'est pas dangereux. Il suffit de le retirer.

Combien de temps peut-on conserver un fromage sans équipement particulier ?

Pour un petit fromage, type saint-marcellin, c'est vraiment difficile d'aller au-delà d'une à deux semaines. Pour conserver plus longtemps un fromage frais, vous pouvez le placer dans un bocal et le recouvrir d'huile d'olive. C'est l'un des plus vieux moyens de conservation au monde ! Il faut bien veiller à ce que le fromage soit totalement immergé, sans air et sans eau. Vous pouvez ensuite ajouter des herbes sèches, des épices…

Peut-on goûter un fromage en cours d'affinage ?

C'est même recommandé ! Taillez une petite encoche, soulevez délicatement, prélevez un morceau et refermez bien. Votre fromage va ensuite se ressouder. Je vous conseille de goûter vos fromages au fur à mesure, pour voir comment ils évoluent, surtout si vous débutez. Avec un peu d'expérience, un seul coup d'œil vous suffira.

L'ASTUCE DE VIRGINIE

« Faites infuser une branche de thym dans votre lait pendant 2 h avant de le faire cailler. Filtrez ensuite votre lait avant de l'utiliser. Votre fromage aura un goût étonnant. »

LE MASCARPONE

La préparation de cette recette est très rapide, inratable et permet d'obtenir un fromage à la texture crémeuse et lisse. Ce mascarpone, riche et onctueux, se cuisine de multiples façons : froid ou chaud, salé ou sucré. Fermez les yeux, vous êtes en Italie.

Pour 300 g

Préparation 15 min

Repos 6 h 30

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

500 g de crème liquide entière

2 c. à s. de jus de citron

1 casserole

1 récipient

1 passoire

1 torchon

CONSERVATION

Le mascarpone se conserve 2 jours au réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Faites chauffer la crème liquide dans la casserole. Quand elle commence à bouillir, versez le jus de citron. Retirez du feu et mélangez bien.

L'ASTUCE POUR RÉUSSIR

Pensez à bien filtrer votre jus de citron avant de l'ajouter dans la crème liquide.

2. Laissez refroidir à température ambiante pendant 30 min.

3. Placez le récipient sous la passoire, disposez le torchon dans le fond de celle-ci. Versez-y votre préparation et laissez égoutter 6 h au réfrigérateur.

C'EST PRÊT !

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Il vous reste du mascarpone ?

Essayez la chantilly extra-ferme !

PRÉPARATION - 15 MIN

100 g de mascarpone

200 g de crème liquide entière bien froide

30 g de sucre glace

1. Commencez par fouetter la crème liquide, doucement au début, puis accélérez au fur et à mesure.

2. Quand elle commence à bien épaissir, ajoutez le mascarpone et le sucre glace progressivement.

C'EST PRÊT ! Placée au réfrigérateur, elle tient plusieurs heures sans

problème.

LE BEURRE DEMI-SEL

Avez-vous déjà raté une chantilly en fouettant quelques instants de trop ? Vous avez peut-être vu des grains jaune pâle se former… Quelques coups de fouets supplémentaires et le beurre apparaît. Il ne reste plus qu'à le rincer, l'essorer et le saler. Une recette simple, à tester en famille !

Pour 150 g

Préparation 40 min

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

50 cl de crème crue ou de crème liquide entière bien froide

½ c. à c. de sel

1 saladier (facultatif)

1 fouet électrique ou
1 robot pâtissier

1 passoire

1 récipient

1 torchon propre

1 cuillère à soupe

CONSERVATION

Ce beurre se conserve entre 1 et 2 jours au réfrigérateur.

ÉTAPES

1. Versez la crème dans le saladier ou dans la cuve de votre robot et fouettez à vitesse maximale, comme pour faire une chantilly.

2. Continuez pendant 10/15 min, jusqu'à voir apparaître des grains de beurre dans un liquide pâle : le babeurre.

3. Mettez le beurre dans la passoire, puis rincez-le à l'eau froide.

4. Il n'y a plus qu'à l'égoutter : placez-le dans le torchon et serrez bien pour enlever l'eau.

5. Déposez-le dans le récipient, ajoutez le sel et mélangez à l'aide de la cuillère.

L'ASTUCE ANTI-GASPI

Ne jetez pas le babeurre !

Utilisez-le dans vos gâteaux à la place du lait, ils gagneront en moelleux, idem pour les crêpes.

LES RECETTES DE BEURRE AROMATISÉ

LE BEURRE AUX HERBES

Il vous suffit d'ajouter des herbes aromatiques coupées finement (persil, ciboulette, basilic, estragon, etc.), lors de l'étape 5, en même temps que le sel ou à la place. N'en préparez pas de trop grandes quantités, car votre beurre ne se conservera pas plus d'une journée.

LE BEURRE AUX ÉPICES

Quelques pincées de poivre, de paprika, de piment d'Espelette, de cannelle, lors de l'étape 5, en même temps que le sel ou à la place, et votre beurre devient beaucoup plus original !

LE BEURRE VANILLÉ

Récupérez les graines d'une gousse de vanille et mélangez-les avec le beurre. Délicieux sur des tartines ou avec des pommes revenues à la poêle…

LE BEURRE DE POMME

Comptez environ 2 ou 3 petites pommes pour 150 g de beurre. Épluchez et épépinez les pommes. Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de miel jusqu'à obtenir une compotée. Laissez refroidir, puis mixez avec le beurre pendant plusieurs minutes. À déguster sur des tartines, des pancakes, des scones…

SOS

LE LAIT NE CAILLE PAS ; IL EST ENCORE LIQUIDE

Plusieurs explications possibles à ce problème :

• vous êtes trop impatient : avez-vous bien respecté les temps de repos indiqués ?

• vous avez utilisé du lait UHT ;

• le lait se trouve dans une pièce trop froide, s'il fait moins de 18 °C, il aura beaucoup de mal à cailler ;

• vous avez trop remué votre récipient, dès l'emprésurage, il doit rester totalement immobile ;

• votre présure est périmée ou vous n'en avez pas mis assez.

Si votre lait est resté totalement liquide, vous ne pourrez rien en faire. Jetez-le et recommencez.

LE CAILLÉ EST MOU

Si votre lait a commencé à cailler, il y a de l'espoir. Vérifiez que la température de la pièce n'est pas trop basse : il doit faire environ 20 °C, puis laissez-le reposer encore quelques heures.

LE CAILLÉ EST GLUANT

Une texture gluante et collante est liée à un problème de ferments : trop vieux, de mauvaise qualité, etc. Recommencez, en changeant de ferments.

LE CAILLÉ N'EST PAS HOMOGÈNE

Si votre caillé n'est pas régulier, c'est peut-être parce qu'il n'est pas resté

totalement immobile depuis l'emprésurage. Avez-vous tenté de faire cailler du lait sur une machine à laver ?
Autre explication, la présure n'a pas été bien diluée dans le lait. Faites attention de bien mélanger dans les deux sens. Recommencez.

LE CAILLÉ EST PLEIN DE PETITS TROUS OU DE TACHES

Une mauvaise bactérie a pris le dessus. Ne prenez aucun risque, jetez-le et recommencez. Pour la prochaine fois : faites attention à la propreté de vos ustensiles. Ne négligez pas le nettoyage à l'eau bouillante. Soyez également vigilants sur la qualité des ingrédients et sur les dates de péremption. Pendant le caillage, couvrez votre récipient de film plastique pour éviter les contaminations.

LE CAILLÉ A UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE

Une mauvaise odeur doit vous alerter, ce n'est pas normal. Votre caillé doit sentir bon le fromage blanc. Une contamination est à suspecter, ne prenez donc aucun risque et jetez-le.

UNE FOIS EN FAISSELLE, LE CAILLÉ S'ENFUIT PAR TOUS LES PETITS TROUS

Le moulage a eu lieu trop tôt. Il aurait fallu être plus patient et attendre que le caillé soit ferme et se tienne bien. Recommencez.

LE FROMAGE BLANC A UN MAUVAIS GOÛT

Goût pas assez acide : la température de la pièce est trop froide ou vous n'avez pas laissé le lait cailler assez longtemps. La prochaine fois, munissez-vous d'une bandelette de papier pH (on en trouve en pharmacie) et patientez jusqu'à ce que l'acidité se situe entre 5 et 6.

Goût trop acide : vous avez trop attendu avant de passer à l'égouttage.

Goût animal très marqué : c'est lié à la qualité du lait et à de multiples facteurs ; l'alimentation des bêtes, leur race, etc. Si le goût vous déplaît, changez de fournisseur la prochaine fois. Une autre explication est possible : le lait était peut-être trop vieux.

LE FROMAGE SE DÉMOLIT QUAND ON VEUT LE RETOURNER

Le fromage n'était pas assez égoutté. Si la recette nécessite un égouttage dans un torchon, il est important ensuite de bien tasser le fromage dans le moule. Si le moulage se fait à la louche, laissez le fromage s'égoutter tranquillement, sans appuyer dessus. Si besoin, patientez quelques heures de plus avant de le retourner.

DES MOISISSURES GRISES SONT APPARUES SUR LE FROMAGE

Ce n'est pas grave. Coupez la partie présentant des moisissures et mangez sans crainte le reste du fromage. Soyez méfiant, en revanche, si votre fromage développe une odeur très forte, désagréable : il est déconseillé de le manger.

LE FROMAGE A UN GOÛT AMER

Votre fromage a pris un coup de chaud. Soit la température extérieure était trop élevée, soit vous avez trop attendu avant de le placer au réfrigérateur. En été, l'égouttage peut se faire au réfrigérateur. Mais il prendra un peu plus de temps. Ou bien, vous n'avez pas assez salé votre fromage (comptez 1 g pour 100 g de fromage). Recommencez.

Vous avez à présent appris de vos erreurs, la prochaine tentative sera la bonne !

Adèle Desachy est journaliste. Elle a notamment travaillé pour *La Quotidienne, la suite* sur France 5 et pour *Chéri(e), c'est moi le chef* sur France 2.

Pierre Coulon est fromager et formateur. Il a créé la Laiterie de Paris en 2017, dans le quartier de la Goutte-d'Or, devenant ainsi le premier fabriquant de fromages parisiens.

@laiteriedeparis (facebook)
@laiterie_de_paris_fromagerie_

Pour suivre toutes les nouveautés numériques du Groupe Eyrolles, retrouvez-nous sur Twitter et Facebook

@ebookEyrolles

EbooksEyrolles

Et retrouvez toutes les nouveautés papier sur

@Eyrolles

Eyrolles